

Moussamoussettes 2024

Appellation : Vin Mousseux Brut Nature

Dans les vignes...

Sol : Argile sur schiste

Age des vignes : 35 ans

Cépages : 70% grolleau noir, 20% Cabernet franc, 10% pineau d'aunis

Conduite de la vigne : Agriculture Biologique

Taille : Guyot

Densité de plantation : 6 000 pieds/ha

Rendements : 80 hl/ha

Au chai...

Vinification : Pressurage direct, fermentation en cuve inox. Macération du Cabernet franc pendant 5 jours. Embouteillée avec 10 gr de sucre résiduel, refermentation naturelle en bouteille. Passage d'une partie du jus au froid pour conserver les sucres.

Alcool : 10 %

Soufre total en mg/L : moins de 20 mg/L

Mise en bouteille : 2 et 3 décembre 2024

A la dégustation...

Commentaire de dégustation : Vin rosé pétillant aux notes de fruits rouges, agrumes (orange sanguine, pamplemousse), épices douces. Bulles vivantes et vivifiantes.

Température de dégustation optimale : 8° c

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl.

